



SCAND

9,193

Supp

9,193

MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96

AF

LOUISE NIMB.



H. Hagerups Forlag. Kjøbenhavn.

Hovedkommissionær for Norge: H. Aschehoug & Co.

1897.

Nimb, Louise: Kogebog, 2det Oplag 1896. Praktisk og økonomisk indrettet for større og mindre Husholdninger. Med Illustrationer. Sjette til ti Tusinde. Pris 6 Kr., eleg. indb. 7 Kr. 25 Øre.

Ved Anvisning til Tillavning af de enkelte Retter findes der en udtømmelig Rigdom af praktiske Raad og Vink, netop af den Slags, som ofte savnes i slige Bøger. (Dagens Nyheder.)

Fru Nimb burde forlængst have udgivet sin Bog. I en Aarrække har hendes Navn som Kogekunstnerinde haft saa anset Klang og hendes Talent og Erfaring givet sig Udslag i saa fortrinlige Resultater, at en skriftlig Overlevering, fremgaaet af hendes udmærkede Indsigt, med Rette har været haabet og længe forventet. (Politiken.)

Nimb, Louise: Syltebog. Praktisk og økonomisk indrettet for større og mindre Husholdninger. Med 4 Vignetter af Fru Susette Holten, f. Skovgaard, og Illustrationer af Genremaler Knud Gamborg. Pris 2 Kr. 50 Øre, indb. 3 Kr. 75 Øre.

Ved Anvisning til Syltningen bliver der givet Vejledning i, hvorledes Raaprodukterne kan anvendes fuldt ud, saa at Syltningen kan foregaa paa den sparsommeligste Maade; desuden er der ved Ordningen af Opskrifterne taget Hensyn til den Frugt og de Grøntsager, som hver Aarstid frembyder, ligesom der ved Hjælp af 2 Tabeller gives en Oversigt over, til hvilken Tid disse ere tjenlige til Syltning og Henkogning.

Nimb, Louise: Anvendelse af Grøntsager til Vegetarianermiddage. Pris 1 Kr.

Opskrifterne til Menuerne ere ikke alene skrevne for Vegetarianere, men Forf. haaber herved at lægge et godt Ord ind for en større Anvendelse af Grøntsager, end det hidtil har været Brug herhjemme. Af Grøntsager kan man tilberede saa mange sunde og ypperlige Retter, at vi sikkert har stor Uret i ikke at benytte Grøntsager i større Udstrækning. (Af Forordet.)

Nimb, Louise: Karen, bearbejdet af Institutbestyrerinde R. Koppel. Pris 1 Kr. 50 Øre, eleg. indb. 2 Kr. 50 Øre.

Det er en utrolig Masse Husholdningslærdomme Fru Nimb har faaet presset ind i denne lille Bog. — Om alt til Husgerning hørende gives nøjagtig og letfattelig Besked, lige fra Støvlepudding til Borddækning og Opvartning. Enhver Husmoder vilde sikkert ønske at eje en »Karen«. Det Hjem, hun skildrer, skinner af Propperhed og dufter af veltillavet Mad. (Politiken.)

»Karen er affattet i Novelleform og er paa en Gang baade belærende og underholdende. (Næstved Avis).

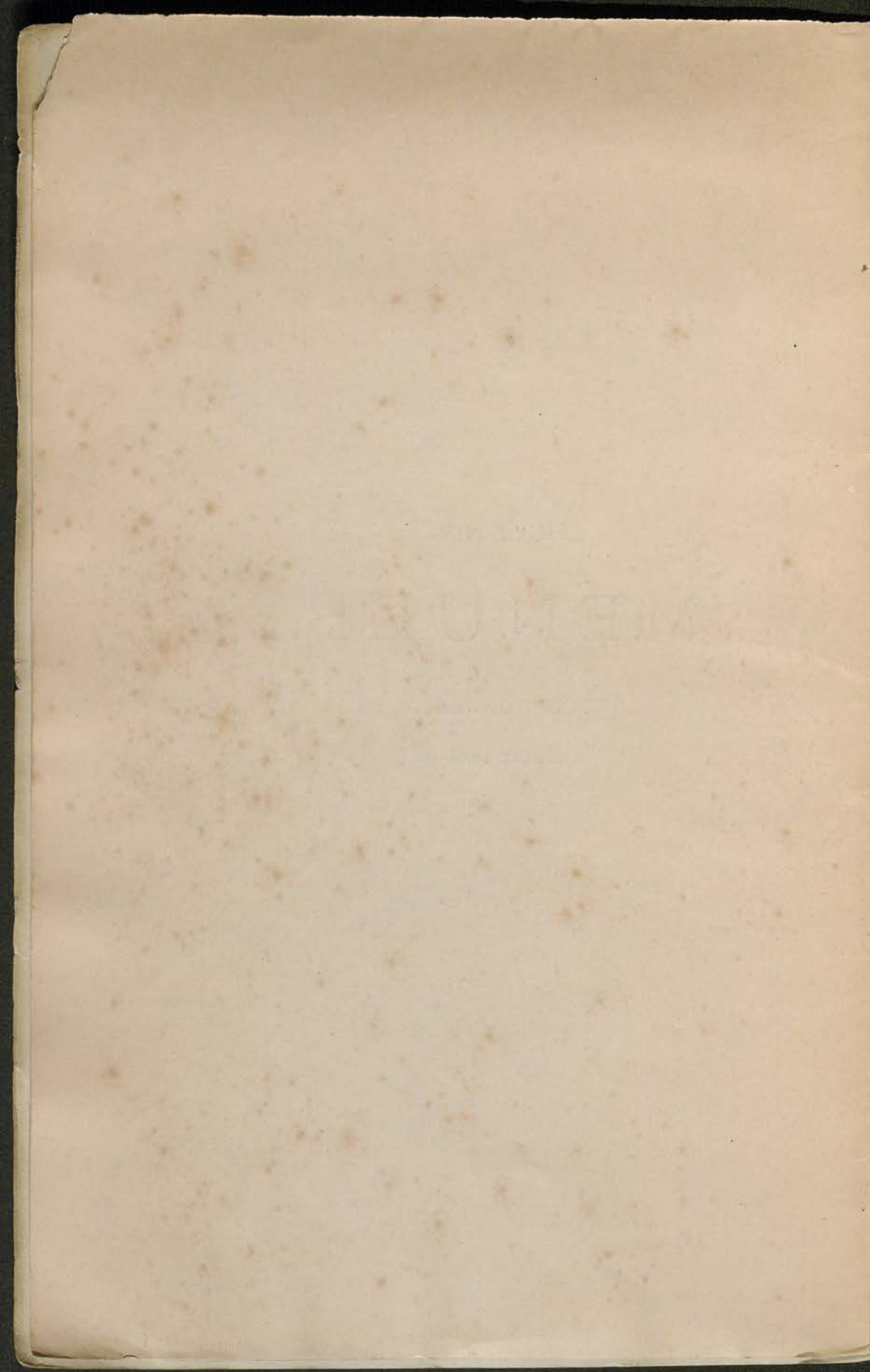
9,193

LOUISE NIMB:

MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96.



MENUER.

LEVEVIS I DANSKE HJEM

I AARENE 1890—96

AF

LOUISE NIMB.



KJØBENHAVN.

H. HAGERUPS FORLAG.

TRIERS BOGTRYKKERI (G.L. LIND & NUMA FRÆNKEL)

1897.

MEMOR

REVISED EDITION

LOUISIANA

W. H. RAY

INDHOLD.

	Pag.
Forord	7
1. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 1200 til 1500 Kr.	9
2. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 2400 til 3000 Kr.	11
3. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte fra 5000 til 8000 Kr. samt i Hjem, der brugte fra 10,000 til 20,000 Kr.	13
4. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte fra 30,000 til 40,000 Kr.	17
5. Menuer fra Tafler ved det kongelige Hof	24

INDEX

FORORD.

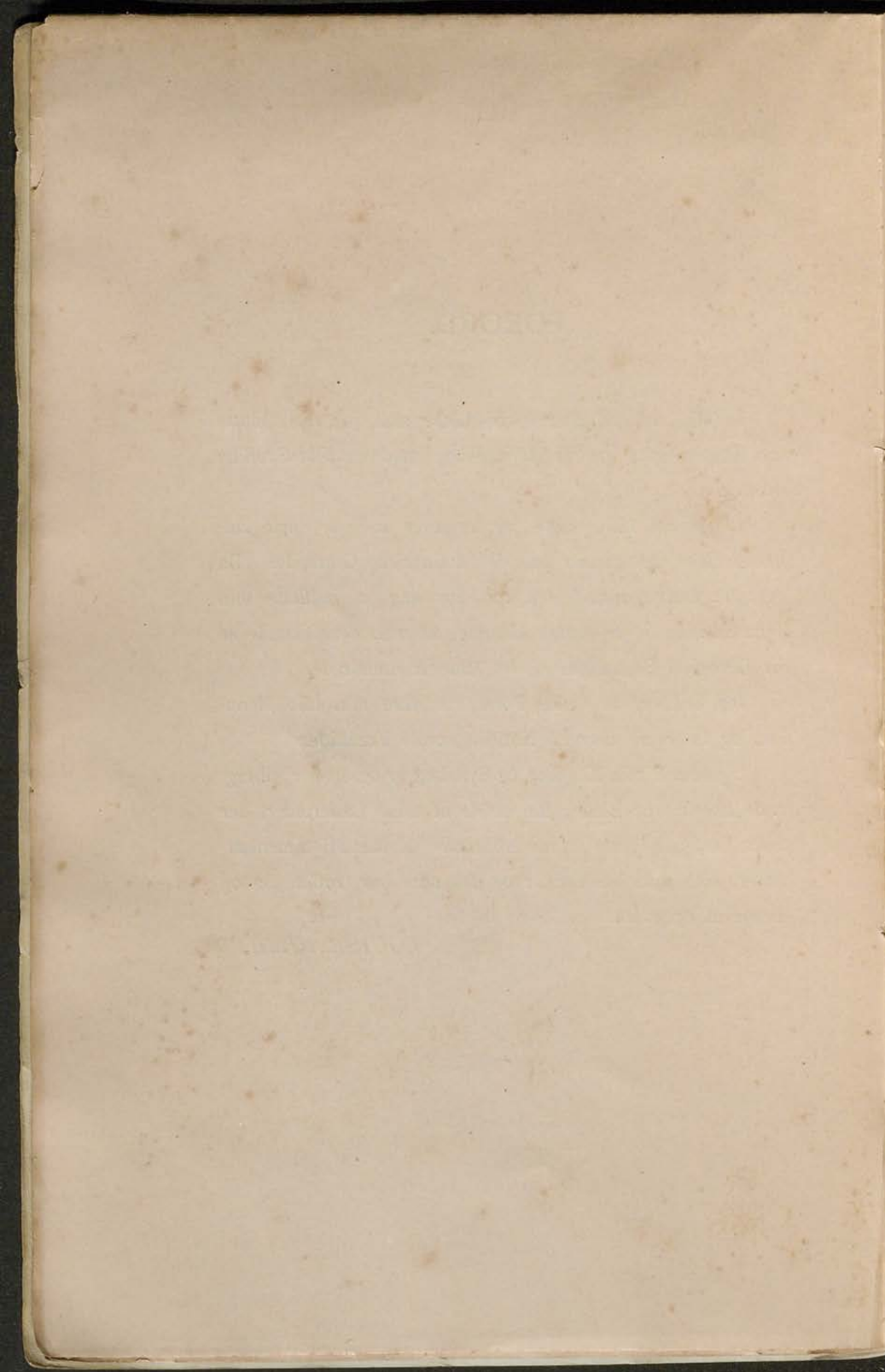
I Følge mit tidligere givne Løfte skal jeg nu afslutte min Koge-, Sylte- og Vegeterianerbog med en lille Samling Menuer.

I Vinteren 1895 søgte jeg forgæves at finde nogle kulturhistoriske Optegnelser paa det kulinariske Omraade. Da jeg Intet fandt, opstod den Ide hos mig, at indflette min Menu-Samling i en saadan Ramme, at man deraf kunde se vor Levevis i Slutningen af det 19de Aarhundrede.

Jeg haaber, at denne Form vil sikre min lille Menu-Samling Interesse saavel i Nutiden som i Fremtiden.

Ligesom i min Kogebog og Syltebog er ogsaa her anbragt hvide ubeskrrevne Blade, for at de af mine Læserinder, der ønske det, paa disse kunne nedskrive de Menu-Sammensætninger, som man hos Venner og Bekendte har truffet paa og ønsker at opbevare.

LOUISE NIMB.





Levevis i danske Hjem i Aarene 1890—1896.

I. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 1200 til 1500 Kroner.

I ovennævnte Tid stiftede den borgerlige Mellemstand Hjem, selv om Indtægterne kun beløb sig til 12- à 1500 Kroner om Aaret.

Man indrettede sig derefter og nøjedes med Alt i al Tarvelighed. Lejligheden lejedes. Den var paa 2 Værelser og Køkken. Lejen herfor var cirka 16 Kroner om Maaneden. Hustruen besørgede selvfølgelig al Husgerning.

Det ene Værelse blev benyttet til Dagligstue og det andet til Soveværelse. Som Regel fandtes i Dagligstuen et Møblement, bestaaende af en Sofa, et Bord, 4 à 6 Stole, Spejl og Konsol. I Sovekammeret var der en dobbelt eller 2 enkelte Senge, 2 Stole, et Vadskebord, en Kommode, et Spejl og et Klædeskab.

Levemaaaden inddeltes i Reglen paa følgende Maade: Man stod tidligt op og drak Kaffe med Brød til Kl. 6 om Morgenens. Kl. 9 à 10 om Formiddagen var Frokosttiden. Til dette Maaltid spistes Smørrebrød med Snaps og Øl til. Kl. 12 spistes til Middag. Maden blev varieret omtrent paa følgende Maade:

- Søndag:* Flæskesteg med Kartofler og Rødbeder.
Kaffe.
- Mandag:* Vandgrød.
Fisk med Kartofler.
- Tirsdag:* Grød med varm Mælk.
Opvarmet Steg.
- Onsdag:* Gule Ærter.
Flæsk.
- Torsdag:* Sød Suppe.
Plukfisk.
- Fredag:* Opvarmede gule Ærter.
Flæsk med Kartoffelmos.
- Lørdag:* Øllebrød.
Beufkarbonade.



- Søndag:* Rensdyrsteg.
Engelsk Melbudding.
- Mandag:* Farceret Hvidkaalshoved.
- Tirsdag:* Velling.
Stegen fra Søndag i Ragout.
- Onsdag:* Nyresuppe.
Opstegt Melbudding.
- Torsdag:* Vandgrød.
Kogt Torsk.
- Fredag:* Æblesuppe.
Stegt Flæsk.
- Lørdag:* Norsk Æggesøbe.
Plukkekød.

Kl. 1 à 2 drak man gjerne Kaffe, og om Eftermiddagen Kl. 6 à 7 spistes Aftensmad, Smørrebrød med The eller Øl.





2. Levevis i Familjer med en aarlig Indtægt fra 2400 til 3000 Kroner.

Det var for det Meste Officerer og Embedsmænd, der havde Gage af ovennævnte Størrelser. Selvfølgelig havde mange andre Familjer en lignende Indtægt.

En saadan Familje indrettede sig som oftest i en Lejlighed paa 4 Værelser med Køkken-, Spise- og Pige-kammer. Der blev holdt en Pige, som sammen med Fruen udrettede Arbejdet i Huset. Spisetiderne vare fordelte paa følgende Maade:

Morgen Kl. 8: The eller Kaffe med Brød.

Formiddag Kl. 11: Frokost bestaaende af Brød, Smør, 2 forskellige Slags Paalæg foruden Ost. Hertil drak man Kaffe eller Øl.

Middag spistes i Reglen i saadanne Huse Kl. 4, og følgende Menuer give et Overblik over de Retter, som blev tillavede i Ugens Løb:

- Søndag:* Macaroni-Gratin.
Lammesteg med Salat og Kompot.
- Mandag:* Kødsuppe.
Kød med Ris og Tomat.
- Tirsdag:* Risengrød.
Stegte Rødspætter med Kartoffler.
- Onsdag:* Frugtsuppe.
Flæskekam i Carri.
- Torsdag:* Suppe med Nudler og Ost.
Kød i Ragout med Agurker.
- Fredag:* Risengrød med Øl.
Fisk à la Morny.
- Lørdag:* Koldskaal.
Stegt Lever med dampede Æbler.

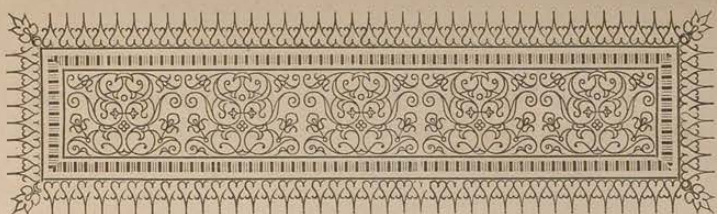


- Søndag:* Brun Suppe.
Kalvesteg.
- Mandag:* Rismelsgrød.
Kogt Torsk.
- Tirsdag:* Svinerygsuppe.
Kødet med stuvede Bønner.
- Onsdag:* Sødsuppe.
Kalve-Frikandeau.
- Torsdag:* Kari.
Kartheuser-Boller.
- Fredag:* Opvarmet Svinerygsuppe.
Gratin.
- Lørdag:* Øllegrød.
Plukkefisk.

Kaffen blev daglig serveret strax efter Middag.

Der spistes Aftensmad omtrent Kl. 8. Denne bestod af Smør, Brød, afskaaret Kød, Ost, The eller Øl.





**3. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte
fra 5000 til 8000 Kr., samt i Hjem, der brugte fra
10,000 til 20,000 Kr.**

Embedsmænd, Forretningsfolk og overhovedet Familjer med Indtægt af ovennævnte Størrelse, indrettede deres Hjem i Lejligheder paa 5 à 6 Værelser, Entrée, Køkken, Spise- og Pigekammer og øvrige Udenoms-bekvemmeligheder. Der holdtes en Pige og desuden Hjælp til Morgengerningen.

Om Morgen Kl. 8 stod Thebordet dækket med Maskine paa Bordet, og Fruen tilberedte selv The eller Kaffe. Hertil spistes Smørrebrød eller forskellige Tvebakker, Horn o. s. v.

Kl. 12 serveredes Frokost, saasom:

Beuf med Kartofler.

Forskellige Slags afskaaret Kød.

Benløse Sild.

Rejer.

Ost.

Smør og Brød.

Hertil serveredes Øl og Kaffe.

Middag fandt Sted Kl. 5, og medfølgende Menuer give nogenlunde en Oversigt over, hvad der som Regel spistes i en saadan Familje:

- Søndag:* Brisselsuppe.
 Stegte Ryper, Salat og Kompot.
 Æblepie.
- Mandag:* Gratin à la financière.
 Flæskekam à la Daube.
 Frugt.
- Tirsdag:* Kogt Torsk med Kartofler.
 Forlorne Kyllinger.
 Engelsk Brødbudding.
- Onsdag:* Gule Ærter.
 Kød og Pølse med Skorzonerørødder.
 Omelette.
- Torsdag:* Gratin af Fisketunger.
 Kød i Risrand med Picklessauce.
 Kræmmerhuse med Flødeskum.
- Fredag:* Ærter og Kød fra om Onsdagen.
 Stegte Duer, Salat.
 Æblebeignets.
- Lørdag:* Brødsuppe.
 Kotelet med Grøntsager.
 Smør og Brød, Ost og Selleri.



Søndag: Suppe Lamartine.
Oksefilet. Béarnaise Sauce.
Ananas Crème.

Mandag: Kogt Gedde.
Kaal-Rouletter.
Risbudding med Æbler.

Tirsdag: Kartoffelsuppe.
Røget Skinke med Macaroni.
Vandbakkelse med Flødeskum.

Onsdag: Vol au vent med Fisk og Tomat.
Bœuf med Hovmester-Smør.
Frukt.

Torsdag: Grønkaal med glaserede Kastanjer.
Hjerper.
Beignets af Semoule.

Fredag: Æggegrød.
Røget Skinke stegt som Kotelet, grønne
Ærter.
Omelette med Rom.

Lørdag: Macaroni Gratin.
Kalvelever à l'italienne.
Bondepige med Slør.

Paa Middagsbordet fandtes Rødvin og Vand eller
en Kande Øl.

Efter Bordet serveredes Kaffen.

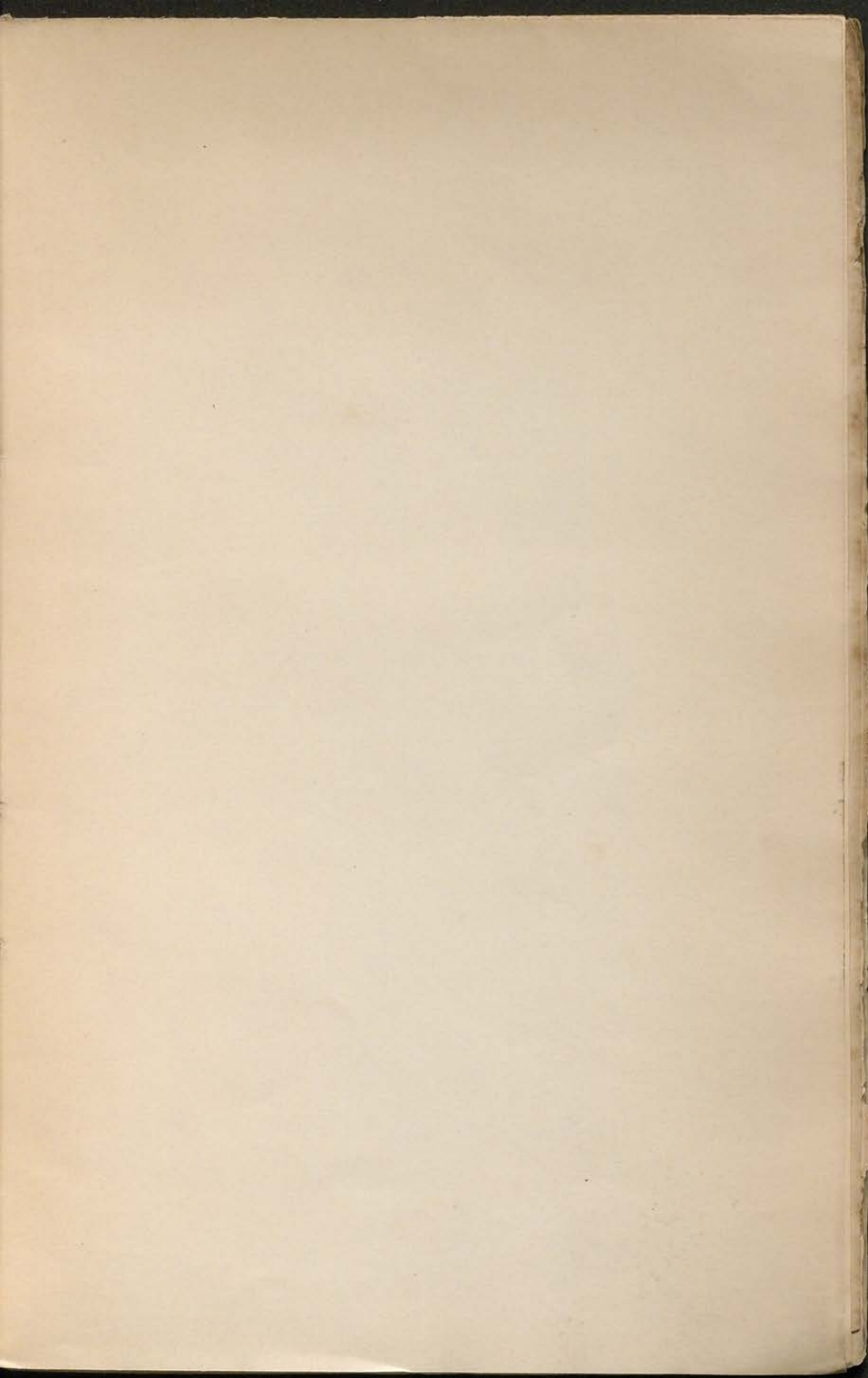
Kl. 9 blev der spist til Aften forskellige Slags af-
skaaret Kød og Pølse, Ost, Smør og Brød. Hertil ser-
veredes Øl og The.

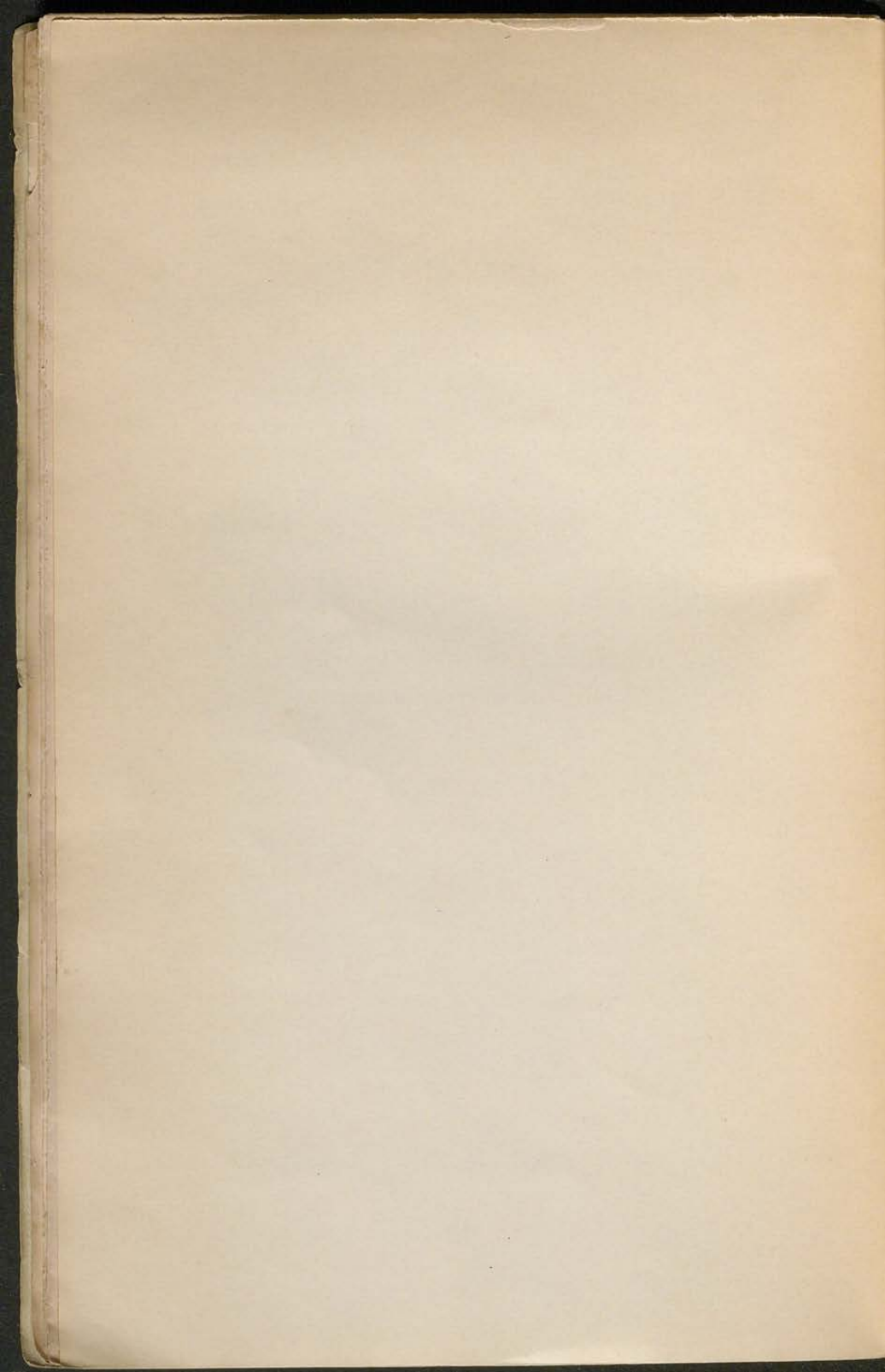
I mange Huse drak Herrerne ofte efter Aftens-
maden en Toddy.

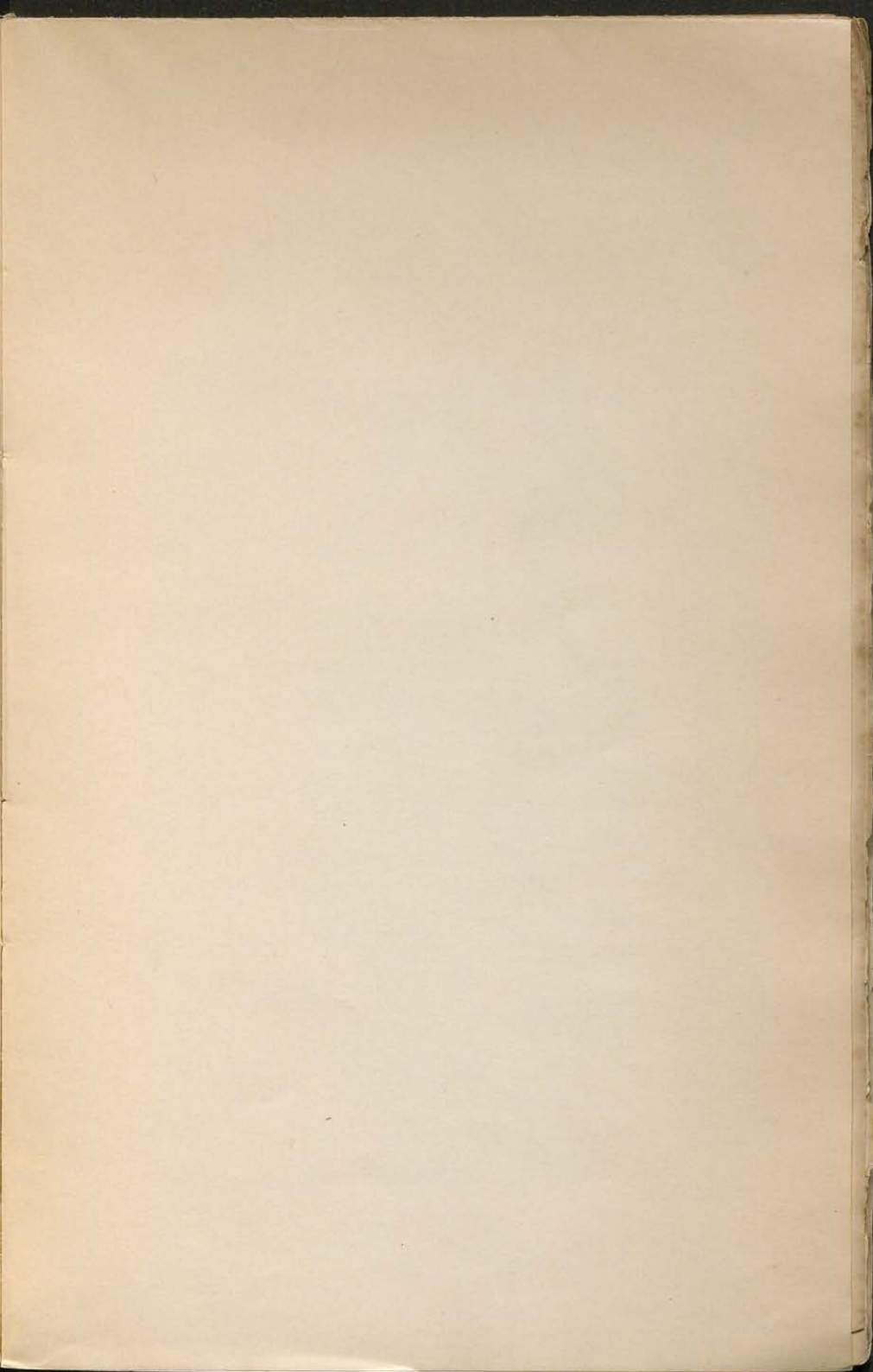
Hos Herskaber, som forbrugte mellem **10,000 og 20,000 Kr.** var Levevisen omtrent den samme som hos ovennævnte Familjer med den Forskjel, at de beboede større og mere elegante Lejligheder samt holdt flere Tyende. Man laa om Sommeren paa Landet, eller man rejste til et eller andet Badested.

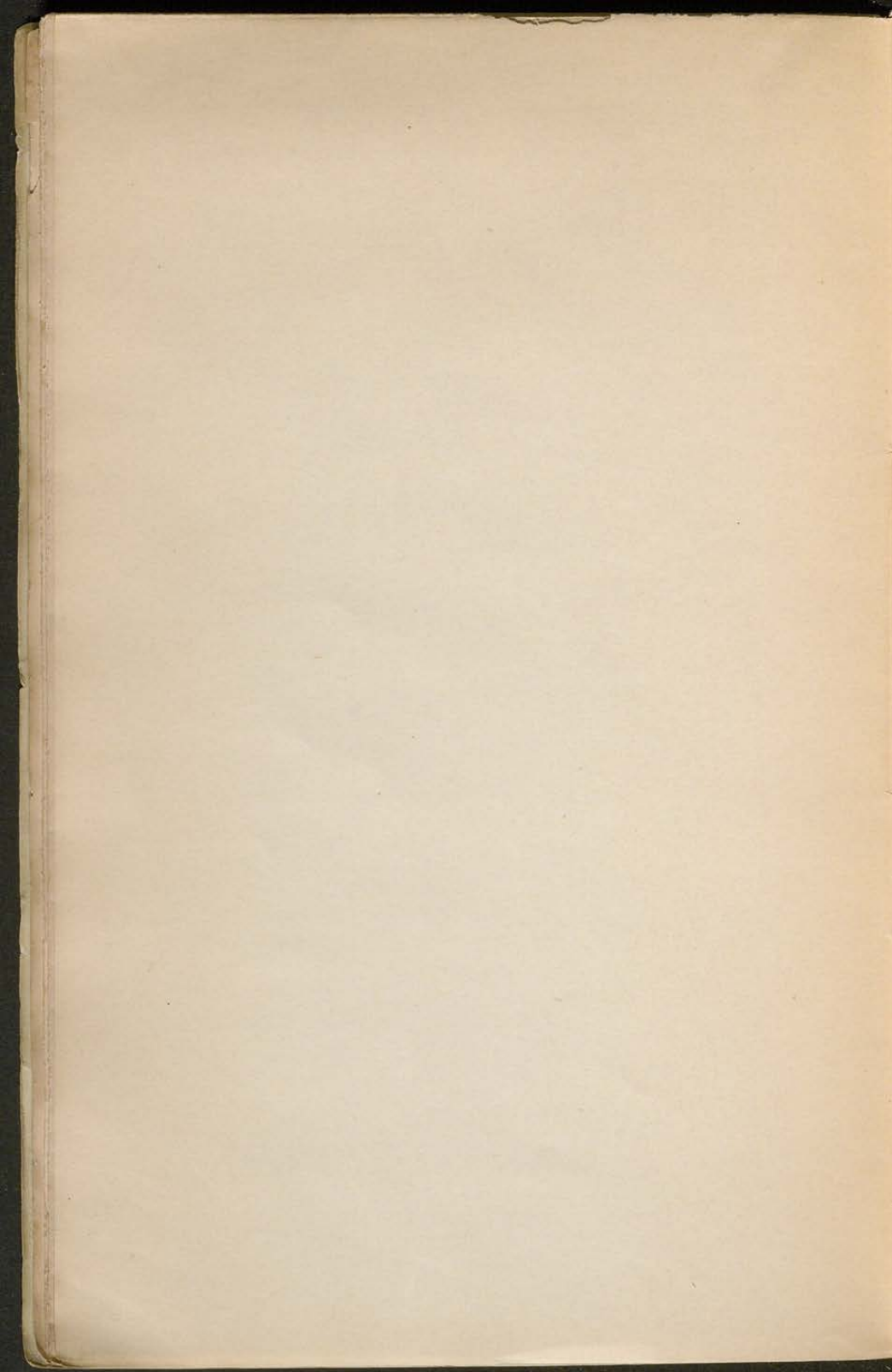
Der udfoldedes i det Hele mere Selskabelighed, man deltog i flere Adspredelser, saa som Concerter, Theater o. s. v.

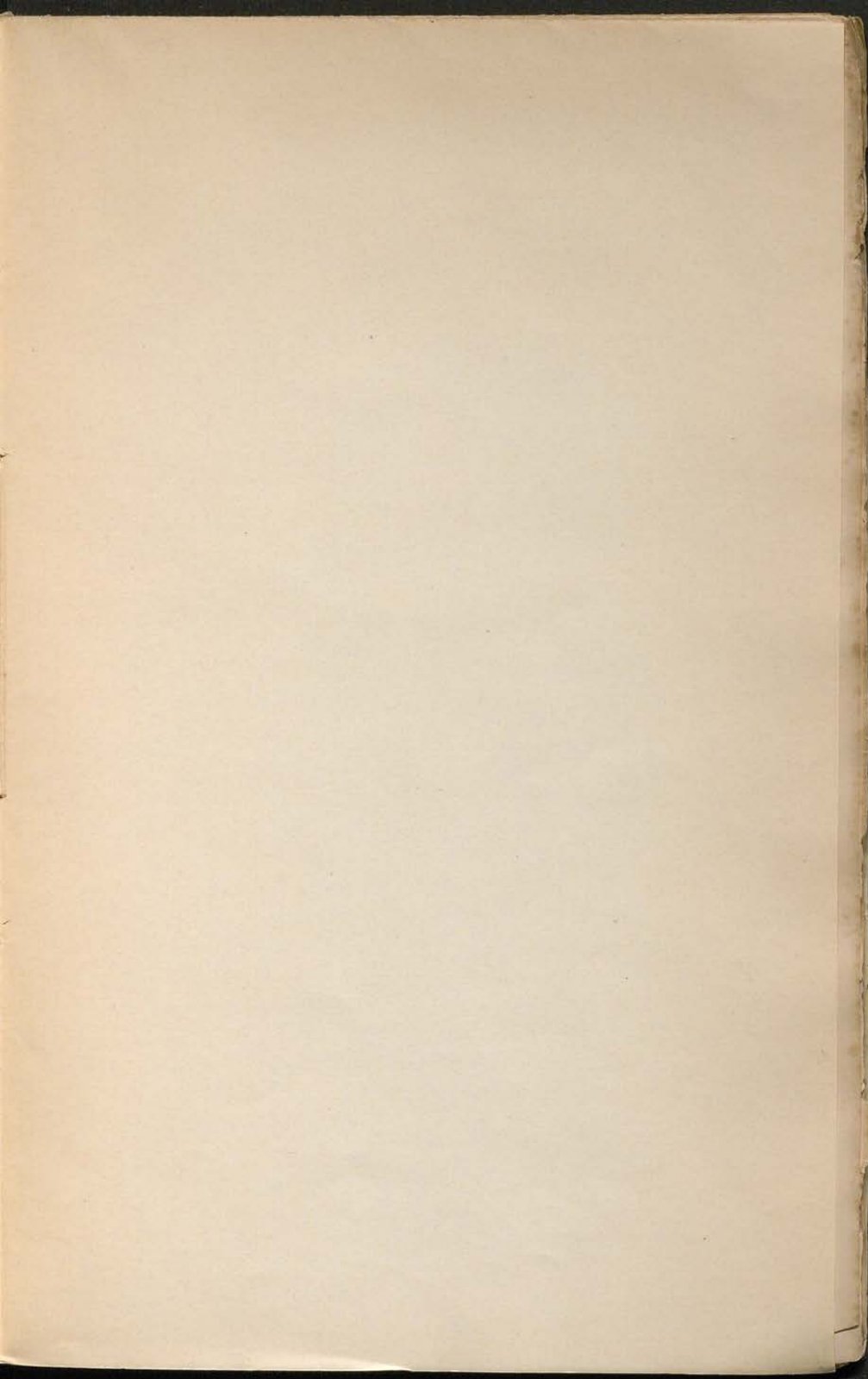












1. *Leaves of paper, and only the white*
of the paper is to be used.

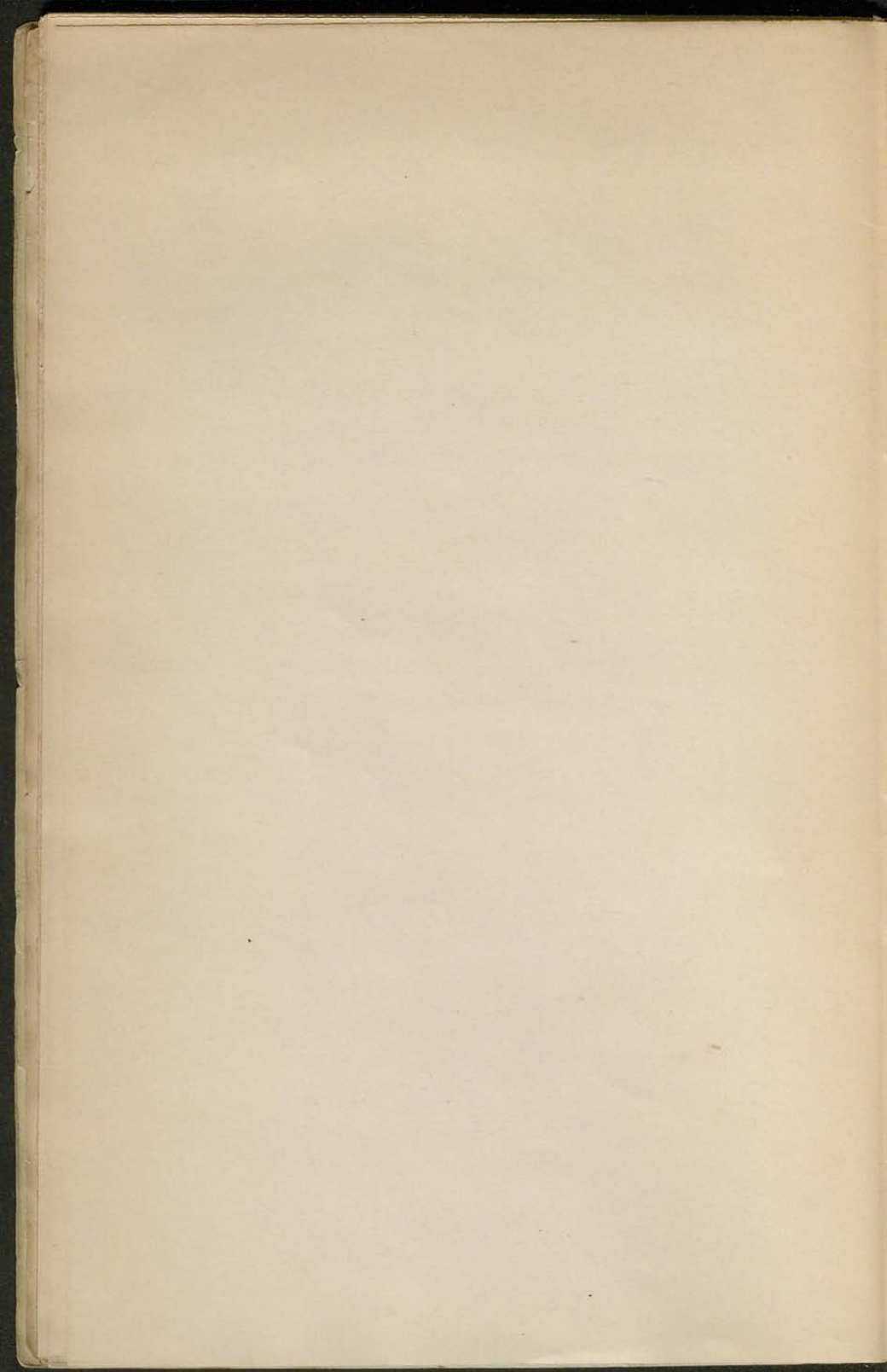
2. *The paper must be of a uniform color, and*
the color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the

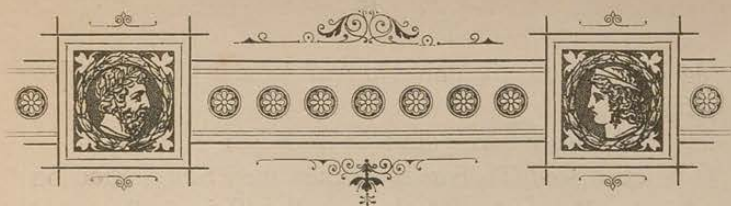
3. *The paper must be of a uniform color, and*
the color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the

4. *The paper must be of a uniform color, and*
the color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the

5. *The paper must be of a uniform color, and*
the color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the

6. *The paper must be of a uniform color, and*
the color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the
color must be a uniform color, and the





4. Levevis i Familjer, som aarlig forbrugte fra 30,000 Kr. og derover.

Vore Rigmænd beboede i Reglen Lejligheder i Byens elegante Kvarterer, i Amaliegade, Bredgade, Kronprinsessegade, paa St. Annæplads og i den senere Tid tillige i de nyopstaaede elegante Kvarterer ved Boulevarderne.

Lejlighederne bestod i Almindelighed af 8—10 à 12 Værelser, elegant udstyrede, med tilhørende Entrée, Anretteværelse, Køkken med Spisekammer, Badeværelse, Pige- og Tjenerværelser, Staldrum, Karlekammer, Vinkælder, Vadskekælder og Strygestue.

Sommeren tilbragtes i Villaer paa Strandvejen eller i andre smukke Egne, eller man rejste en Tur i Udlandet.

Til Betjening regnede man 3 kvindelige Tyender foruden Hjælp til Morgengerning, 1 Tjener og 1 Kusk.

Lejligheden var hyppigt udstyret efter solid engelsk Smag, dog gik Smagen i den sidste Tid stærkt i Retning af Rococo.

Alle gammeldags Møbler fra vore Olde- og Bedste-forældres Tid vare igen komne til Ære og Værdighed

og brugtes ofte til Møblering af de mere Velhavendes Huse.

Levemaaden var omtrent saaledes:

Kl. 9 stod Thebordet dækket med Smør, Brød og al Slags Bagværk. Maskinen eller Svingkedlen stod paa Bordet, og der blev lavet Kaffe eller The i Spisestuen.

Mellem Kl. 12 og 1 spistes der i Reglen Frokost. Her bringer jeg 4 Frokostmenuer, hvoraf der kan ses, hvad der omtrent blev serveret til dette Maaltid:

Frokost Menu I.

Skildpadde Bouillon, anrettet i Kopper.

Soles frites med Sauce rémoulade.

Côtes de bœuf à l'italienne.

Sandwiches.

Frugt og petits fours.



Frokost Menu II.

Bouillon med Marv.

Æg à la mosaïque.

And, Salat og Compot.

Smør og Brød.

Kaviar.

Blegselleri.

Ost.

Omelette au rhum.

Frugt.



Frokost Menu III.

Bouillon.

Brød-Croûtons med Ris.

Lammekotelet.

Savarin au Kirsch.

Smør. Ost.

Dessert.

*Frokost Menu IV.*

Sild og Kartoffler i smaa Kasser.

Agerhøns med Kaal.

Viktoria-Sandwiches.

Citronkage à la Mannheim.

Paa Bordet var der Karafter med Rødvin, Portvin og Sherry og nogle Flasker Apollinaris-Vand.

Efter Maden serveredes der Kaffe og Chokolade.



I Visittiden mellem 3 og 5 blev der budt five ó clock tea med toast (ristet Brød), al Slags Bagværk og Marmelader efter engelsk Skik.

Kl. 7 serveredes Dineren. For at anskueliggøre denne gives der hertil nogle forskellige Menuer:

Middags Menu I.

Klar Oxehalesuppe.

Østers.

Hønsesouflés med Trøfler.

Lammeryg med Salat og Kompot.

Artiskokbunde med rørt Smør.

Caramelbudding.

Dessert.

Kaffe med Kognak og Likør.

*Middags Menu II.*

Champignonssuppe.

Gedde à la Chambord.

Dyrefilet med Kastanjepurée og sauce tomate.

Kapun, Salat og Kompot.

Ris à la Trautmannsdorff.

Dessert.

Kaffe med Kognak og Likør.

*Middags Menu III.*

Potage à la purée de pois verts.

Homards en mayonnaise.

Langue de bœuf à la hochepot.

Petits poulets rôtis.

Fraises. Crème glacée.



Middags Menu IV.

Potage d'asperges.
 Filet de sole au gratin.
 Côtelette à la Singaret.
 Canard sauvage rôti.
 Légumes.
 Tartelettes aux fruits.

*Middags Menu V.*

Potage à la purée de pommes d'amour.
 Turbot aux fines herbes.
 Aloyau de bœuf à la Vienne.
 Gelinottes rôties.
 Chou marin au naturel.
 Soufflé aux abricots.
 Dessert.

*Middags Menu VI.*

Potage à la Monacos.
 Pignatellis.
 Filets de barbue à la Margot.
 Selle de veau à la flamande.
 Canard rôti.
 Glace aux citrons.
 Dessert.

Hertil serveredes i Almindelighed en Rødvín, en
 hvid Vín og en hed Vín.



Om Aftenen Kl. 10 blev der i Almindelighed budt Smørrebrød, Sandwiches, Øl, The og forskellige Slags Bagværk om i Dagligværelserne, eller ogsaa serveredes disse Forfriskninger paa smaa Theborde.

Af medfølgende 2 Menuer kan man se, hvad man i saadanne Huse serverede til større Selskabsmiddage:

Selskabs Menu I.

Huitres.

Potage royale.

Petites caisses aux champignons.

Aloyau de bœuf à la Dauphin.

Timballe de volaille à la Châtelaine.

Homard à la Parisienne.

Cailles roties, compote, salade.

Chou marin au naturel.

Poudding à la Manon.

Glace aux oranges.

Dessert.

Café.



Selskabs Menu II.

Caviar en glace.

Potage à la Pierre le Grand.

Petits éclairs au fromage.

Truites au bleu, beurre maître d'Hôtel.

Selle de veau à l'infante.

Poules de neige à la Conti.

Paté de foies gras de Strasbourg.

Chapon rôti, compote, salade.

Céléris anglais à l'espagnole.

Soufflé aux abricots.

Parfait Mikado.

Dessert.

Café.

Vinen varierede ved større Diners som ses af efterstaaende Menuer.

Som oftest stod paa Bordet Karafter med Rødvín, Madeira og Portvín. De øvrige Vinsorter, som Rhinsk-vín, Bourgogne, Champagne og Dessertvine skænkedes af Tjeneren til de Retter, hvortil de vare bestemte.



5.

Sluttelig vedføjes her nogle Menuer fra Tafler ved
det kongelige Hof:

Løvedag den 28. Juni 1890.

Skildpaddesuppe.

Suppe med Grønt.

Osteboller.

Fighvarrer, Kartofler.

Lammeryg, Purée af Bønner.

Chartreuse med Snepper.

Ragout Richelieu.

Asparges.

Kyllingsteg, Salat.

Croûtons med Frugter.

Fordæris.

Dessert.

Lundi, 18. Août 1890.

Potage jardinier.

Atteraux à la moderne.

Turbot à l'eau de sel.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Timbale à la Nessel.

Sorbet aux framboises.

Artichauts au beurre.

Canetons rôtis.

Glaces variées.

Dessert.

Torsdag d. 9. Oktober 1890.

Suppe.

Hochheimer D. D. Fisk.

Château Léoville. Daavildt, Ribsgelé.

Hvid Portvin. Strasborger Gaaseleverpostei.

Erteskøkker.

Champagne. Kyllingsteg.

Is.

Dessert.

Onsdag d. 28. Januar 1891.

	Krebsuppe.
Marcobrunner.	Rissoler.
	Karper.
Château Léoville.	Bederyg, hvide Bønner.
Hvid Portvin.	Strasborger Gaaseleverpostei.
	Asparges og Strandkaal.
Champagne.	Stegte Fasaner.
Madera.	Is.
	Dessert.

Feudi, 5. Mars 1891.

Sotage de tortue.

Sotage printanier.

Fondues au parmesan.

Filets de soles à la normande.

Selle d'agneau, épinards, nouilles.

Bâté de foies gras de Strasbourg.

Chou de mer.

Boule de bois rôti.

Glace au four.

Dessert.

Lundi, 6. Juillet 1891.

Consommé.

Rissoles salpicon.

Turbot à l'eau de sel.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Timbale à la milanaise.

Sorbet aux fraises.

Chartreuse de petits pois.

Mayonnaise de homards.

Boulets rôtis, salade.

Glace.

Fruits et dessert.

Wino.

Altmannshäuser moussoux.

Château de Fichon Longueville.

Château Latour bl.

Romanée.

Champagne crémant.

Madère.

Vin de Chypre.

Samedi 23. Janvier 1892.

Sotage aux lentilles.

Morne fraîche.

Selle de daim, gelée de groseilles.

Epigramme d'agneau, purée de marrons.

Choux de mer.

Chapons rôtis, compote, salade.

Glaces.

Fruits et dessert.

Mercredi, 9. Mars 1892.

Sotage aux marrons.

Côtelettes de saumon à la Chambord.

Filets de veau à la jardinière.

Boulets à la Dantzic.

Choux de mer.

Pâté de foies gras de Strasbourg.

Coq de bruyère rôti, salade.

Glace tutti frutti.

Dessert.

Vins.

Marcobrunner.

Ch. Larose.

Porto blanc.

Champagne.

Madère.

Onsdag d. 27. April 1892.

Suppe.

Hochheimer D. D. Osters à la Villeroi.

Fighvarre.

Ch. Léoville. Lammerzyg à la flamande.

Kapun à la financière.

Champagne. Asparagus.

Stegte Snepper.

Madera. Is.

Dessert.

Fredag d. 9. Maj 1893.

Suppe.

Hochheimer D. D. Fighvarre, Osterosauce.

Lammeryg à la flamande.

Château Larose. Farceret Kylling.

Asparges.

Champagne.

Stegte Ryper.

Madera.

Is.

Dessert.

Lundi, 7. Août 1893.

Sotage Douglas.

Melon.

Turbot à l'eau de sel.

Selle d'agneau à la flamande.

Timbales, sauce aux truffes.

Artichauts au beurre.

Canetons sauvages rôtis.

Glace sicilienne.

Dessert.

Vins.

Aasmannshäuser moussoux.

Ch. de Pichon Longueville.

Château d'Yquem.

Champagne.

Madère.

Muscatel de Setubal.

Feudi, 14. Decembre 1893.

Consommé.

Morne fraîche, pommes de terre

Selle d'agneau à la jardinière.

Timbale de poulets à la parisienne.

Céleri à l'espagnole.

Faisans rôtis, compote, salade.

Glaces variées.

Dessert.

Torsdag d. 15. Marts 1894.

Suppe.

Sauterne.

Kablian.

Ch. de Bidon
Longueville.

Halvesfilets à la flamande.

Asmannshäuser.

Kalkun med Østers.

Hvid Portvin.

Strasborger Gaaſeleverpostei.

Champagne.

Stuvede Fjordskinker.

Madeira.

Stegte Vefugle, Salat.

Appelsinis.

Dessert.

Onsdag d. 9. Mai 1894.

Suppe.

Osters à la Villeroy.

Mouss. Asomanns-
häuser.

Fiskefilets maître d'hôtel.

Château Léoville.

Oxeilet à la Godard.

Asparges.

Champagne.

Stegte Ryper, Salat.

Madera.

Is.

Dessert.

Samedi, 22. Decembre 1894.

Consommé.

Fondues au parmesan.

Turbot, pommes de terre.

Filet de boeuf à la Godard.

Côtelettes de lièvre, purée de marrons.

Asperges en branches.

Chapons rôtis, compote, salade.

Glaces variées.

Dessert.

Samedi, 6. Juillet 1895.

Potage printanier.

Rissoles à la financière.

Flétan, sauce aux écrevisses.

Selle d'agneau à la flamande.

Timbales à la religieuse.

Chapons rôtis, salade.

Glace de fraises.

Dessert.

Feudi 19 .September 1895.

Sotage bisque.

Filets de carrelets à la maitre d'hôtel.

Longe de veau.

Os à la moëlle.

Canetons rôtis.

Haricots verts.

Tartelettes aux prunes.

Dessert.

Mardi, 15. Oktobre 1895.

Sotage de tortue.

Rissoles au satpicon.

Morne fraîche.

Selle d'agneau à la flamande.

Côtelettes de lièvre, purée de marrons.

Boulets rôtis, compote, salade.

Glace au chocolat.

Dessert.

Fredag d. 27. Marts 1896.

Suppe à la reine.

Kogt Lax.

Daavildt, Ribogelée.

Strasborger Gaaseleverpostei.

Spinat med Tarteletter.

Kapunsteg, Salat.

Isbombe.

Dessert.

Onsdag d. 8. April 1896.

Skildpaddesuppe.

Ravioler.

Kabliau garn. m. Osters.

Lammeryg à la jardinière.

Crêpinets af Raavildt, Kastaniepurée.

Saaseleverpostei.

Stegte Fasaner, Salat.

Is.

Dessert.

Jopunsch.

St. Geray.

Ch. Dufort.

Rhinshvin

(Rosenborg 1598)

Nv. Portvin.

Champagne.

Malvoisir.

Vendredi 8. Mai 1896.

Consommé.

Huitres à la Villeroy.

Saumon, sauce Fugenheim.

Selle de chevreuil.

Ris de veau, purée de tomates.

Asperges en branches.

Chapons rôtis, salade.

Glaces variées.

Dessert.

St. Peray.

Ch. Montrose.

Chambertin.

Champagne.

Madère.

Vin de Chypre.

Onsdag d. 20. Mai 1896.

Suppe.

Kochheimer D. D.

Fighvarre.

Lammeryg à la
jardinière.

Ch. Léoville.

Vildsvinehoved,
Cumberlandsauc.

Asparges.

Champagne.

Kyllingsteg, Salat.

Madera.

Is sicilienne.

Dessert.

I alle Boglader faas:

FRU NIMBS KOGEBOG.

2det Oplag. 6te—10de Tusinde.

Pris: 6 Kr., elegant indb. 7 Kr. 25 Øre.

Ved Anvisning til Tillavningen af de enkelte Retter findes der **en udtømmelig Rigdom af praktiske Raad og Vink**, netop af den Slags, som ofte savnes i slige Bøger.

Fru Nimb behersker Køkkenets Mysterier med en sjælden Virtuositet og kjender bedre end nogen anden alle de smaa Forlegenheder, som kunne trykke en Husmoder ofte endog ved Tilberedningen af ganske simple Retter. Ligeledes giver Bogen ogsaa meget værdifulde Anvisninger til at gjøre de rette Indkjøb. (*Dagens Nyheder*).

Princippet har været **at indrette alt saa sparsommeligt som muligt** og at bringe Afvexling i Bordets daglige Repertoire, ved foruden at give Anvisning paa de grundmurede Borgerretter, at fremdrage de mindre kjendte, velsmagende og elegante Spiser, der tidligere have hørt til Restaurationernes Hemmeligheder. — **Kort sagt, man kan kun anbefale den velrenomerede Kogekunstnerindes Bog.** (*Avisen*).

Fru Nimb burde forlængst have udgivet sin Bog. — I en Aarrække har hendes Navn som Kogekunstnerinde haft saa anset Klang, og hendes Talent og Erfaring givet sig Udslag i saa fortrinlige Resultater, at en skriftlig Overlevering fremgaaet af hendes udmærkede Indsigt med Rette baade har været haabet og længe forventet . . .

Den foreligger nu og kan utvivlsom gjøre Regning paa udstrakt Succes . . .

De enkelte Afsnit forbavser ved sin Rigdom paa Anvisninger, og særlig velkommen, vil den Afdeling være, der lærer om de smaa Frokostretter, et Omraade, hvor Fruen som bekendt tæller nogle af sine fineste Specialiteter. (*Politiken*)

. . . **Anvisningerne ere klare, og en Række Illustrationer bidrager til en nemmere og hurtigere Forstaaelse.** Bogen gjør det muligt for en dygtig Husmoder, selv med mindre Midler, at tilvejebringe tilstrækkelig Afvexling ved Hjælp af en Række mindre kjendte, velsmagende Retter, **saa at det foreliggende Værk paa mangfoldige Omraader vil kunne være til Nytte i Hjemmet.** (*Berlingske Tidende*).

For at lette Anskaffelsen af Fru Nimbs Kogebog kan den ogsaa i alle Boglader faaes i 12 Hefter à 50 Øre, saaledes at hvert Hefte leveres efter Aftale med 2—4 Ugers Mellemrum.

H. Hagerups Boghandel.

H. HAGERUPS FORLAG. KJØBENHAVN.

FRU NIMBS SYLTEBOG

PRAKTISK OG ØKONOMISK INDRETTET
FOR STØRRE OG MINDRE HUSHOLDNINGER

AF

LOUISE NIMB.

Med 4 Vignetter af FRU SUSETTE HOLTEN f. SKOVGAARD
og Illustrationer af GENREMALER KNUD GAMBORG

Pris 2 Kr. 50 Øre, indb. 3 Kr. 75 Øre.

I de senere Aar er der fra mange Sider ofte rettet Anmodninger til Fru Louise Nimb om, foruden den af Fruen udgivne og meget benyttede Kogebog, ogsaa at udgive en Syltebog, og efter i flere Aar at have arbejdet paa denne Syltebog, har Fru Nimb nu efterkommet Ønsket om Udgivelsen af en saadan.

Ved Siden af Anvisning til selve Syltningen bliver der heri givet Vejledning i, hvorledes de Raaprodukter, som anvendes, kunne udnyttes fuldtud, saa Syltningen kan foregaa paa den sparsommeligste og billigste Maade samt saaledes, at Intet gaar til Spilde.

Ligeledes er der ved Ordningen af Opskrifterne taget Hensyn til den Frugt og de Grøntsager, som hver Aarstid frembyder, og ved to Tabeller givet Oversigt over, til hvilken Tid de forskellige Frugter og Grøntsager ere bedst tjenlige og mest kraftfulde til Syltning og Hengkning.

Bogen faas til Gjennemsyn i alle Boglader.

KØKKENHAVEDYRKNINGEN

SAMT

KØKKENURTERNES OPBEVARING
OG ANVENDELSE

AF

STEPHAN NYELAND,

Direktor for Havebrugshøjskolen »Vilvorde«.

Med talrige Illustrationer. — Pris 3 Kr., indb. 3 Kr. 75 Øre.

I denne Havebog giver Stephan Nyeland en populær Anvisning for Arbejder i Køkkenhaven, og hvad der navnlig vil være af Betydning er det ny, som heri omtales første Gang herhjemme, nemlig Køkkenurternes Opbevaring og Anvendelse. Udførligt og praktisk gives der Vejledning i, hvorledes disse tørres, hengkoges og nedsaltes, om de forskellige kunstige Opbevaringsmaader, og om hvorledes de anvendes, og til alt dette kommer yderligere rundt omkring i Teksten fortrinlige, anskueliggørende Illustrationer af de forskellige Urter og Redskaber.

Faas i alle Boglader.

H. Hagerups Boghandel.

Af Interesse for enhver Husmoder ere følgende Bøger:

Lomholt, S., Maden, dens Tillavning ved Gas og i Hø. Pris 50 Øre.

Alle Husmødre vil kunne høste Udbytte af at gøre sig bekendt med de **praktiske og økonomiske Fordele**, som Skriftet giver Anvisning paa.

(Dagens Nyheder).

Dette Skrift er ingen Kogebog, men meddeler i en **kort og letfattelig Form** Kundskab om de vigtigste Regler for en god, sund og billig Madlavning, samt om Kogning ved Gas og i Hø.

Lomholt, S., Bagning i Hjemmet. Pris 50 Øre.

Bagning i Hjemmet, der i høj Grad fremmer Sansen for det Huslige, kan, naar den udføres med tilbørlig Orden og Omtanke, være en ligesaa fornuftelig, som nyttig og fordelagtig Sysselsættelse for Husets Kvinder. (Adresseavisen).

Bordets Dækning eller Kunsten at lægge Servietter i smagfulde Former.

Pris 85 Øre.

Naar man ved festlige Lejligheder skal dække et Bord, bestræber man sig for at gøre det saa smukt som muligt, og det er ofte mange Penge, der ødsles bort til kostbare Opsatser, straalende Lampetlysestager, kostbare Menukort osv. Istedetfor anbefaler den lille Bog to Midler, hvorved der, uden at det koster ret meget, opnaas en ikke ringe Virkning. Det første af disse er Blomster, det andet **Servietter**. Den lille Bog lærer da, hvorledes man kan benytte sig af disse sidste til en Række kunsthæderige Arrangements og viser ved forskellige Afbildninger, hvorledes disse ville komme til at tage sig ud.

100 nye praktiske Anvisninger til billig og let Tilberedelse af *mange Sorter Bittere, Essenser, Frugtvine, Soya, Pomader, Parfumer, Røgelser, Blæksorter, Lak, Politur, Chocolader, Bengalsk Ild, Kuldeblanding, kold flydende Lim, Hektografmasse etc.* Pris 70 Øre.

Ved Anskaffelsen af denne lille Bog vil det være nemt for Husmødre, Købmænd, Landmænd o. a. selv at tilberede mange af den Slags Ting, som man har Brug for i det daglige Liv, og som ofte ere kostbare at købe i færdig Tilstand.

Julius Korsholm: Fjerkræet paa dets Vej fra Ægget til Gryden.

Vejledning i Fjerkræavl. Pris 1 Kr.

— — Betingelser for Fjerkræavl. Tilkendt 1ste Præmie af Foreningen til Fjerkræavlens Fremme. Pris 40 Øre.

Forfatteren Hr. **Julius Korsholm** er velkendt som Præmietager for dygtige Indlæg i Fjerkræesagen, og hans udmærkede Haandbøger i Fjerkræavl have derfor allerede vundet en betydelig Udbredelse.

Johannes Madsen: Kaninavl, kortfattede Regler for rationel Kaninhold, med et Forord af Inspektør **C. A. Hoffman-Bang**. Pris 40 Øre.

— — Vejledning i Kaninavl. Med en Racetavle og 13 Illustrationer. Pris 1 Kr. 35 Øre.

Disse smaa Bøger have paa en heldig Maade løst deres Opgave, at give en værdifuld og letforstaaelig Fremstilling af Hovedpunkterne i Kaninavl.

Ovennævnte Bøger faas i alle Boglader.

H. Hagerups Boghandel.

I alle Boglader faas:

KAREN

AF

LOUISE NIMB.

Bearbejdet af Institutbestyrerinde R. KOPPEL.

Andet Oplag.

Pris 1 Kr. 50 Øre, eleg. indb. 2 Kr. 50 Øre.

„Karen“ er en ejendommelig Fortælling. Fru Nimb giver i fortællende Form Besked om alle de Arbejder, der udføres i et Hjem, om Pigens daglige Gerning saavel i Køkken, Stue og Kjælder. »Karen« er en Bog, der er interessant og lærerig, ikke blot for enhver ung Pige, men ogsaa for enhver Husmoder.

„Karen“ er inddelt i følgende Afsnit:

- I. Min Barndom og Konfirmation.
- II. Mit daglige Arbejde.
- III. Ugerengøring.
- IV. Hovedrengøring.
- V. Hvorledes min Frue lavede Julegaver til fattige Børn.
- VI. Vadsk.
- VII. Stivning og Strygning.
- VIII. Mine Forældre og Søkende.
- IX. Middagsmad.

Af Pressens Udtalelser om »Karen«:

Det foreliggende Skrift fortjener Opmærksomhed og Udbredelse. Det er et godt, af et humant Sind dikteret og af megen praktisk Erfaring baaret Arbejde. — — I et letfatteligt Sprog gives der her Oplysninger og praktiske Vink om Arbejdets forskellige Grene og om dets skiftende Præg, alt efter Beskæftigelsen i Køkkenet, Soveværelset og Dagligværelset samt med Hensyn til det periodisk indtrædende Arbejde (Lørdags-, Foraars- og Efteraarsrengøring). (Berlingske Tid.).

— Bogen, der er affattet i Novelleform, er paa en Gang baade belærende og underholdende. (Næstved Avis).

— — thi Bogen er fra først til sidst en Vejledning af Rang, som enhver ung Pige — enten hun skal tjene eller tænke paa en Gang at komme til at styre eget Hus — vil have godt af at læse. (Sjællandsposten).

— Og det er en utrolig Masse Husholdningslærdom, Fru Nimb har faaet presset ind i den lille Bog. — Om alt til Husgerning henhørende gives nøjagtig og letfattelig Besked — lige fra Støvlebørstning til Borddækning og Opvartning. Enhver Husmoder vilde sikkert ønske at eje en »Karen«. Det Hjem, hun skildrer, skinner af Properhed og dufter af veltillavet Mad. — — »Karen« er skrevet i et behageligt og omhyggeligt Dansk. (Politiken).

„KAREN“ faas i alle Boglader.

H. Hagerups Boghandel.





